采购合同

项目编号：JSZC-320509-JJJS-C2026-0003

项目名称：吴江区文体广电和旅游局食堂供货及配送服务

甲　　方：苏州市吴江区文体广电和旅游局

乙　　方：江苏沣泰餐饮管理服务有限公司

甲　方：苏州市吴江区文体广电和旅游局

地址：江苏省苏州市吴江区高新路785号

联系人：李艺君

联系电话：0512-63424548

乙　方：江苏沣泰餐饮管理服务有限公司

地址：苏州市吴江区江陵街道三兴路88号

联系人：单正阳

联系电话：17531399551

依据甲方委托苏州建苏工程咨询有限公司进行本项目政府采购吴江区文体广电和旅游局食堂供货及配送服务的成交结果，确定乙方为本次成交供应商，现依照磋商文件、乙方的响应文件及相关文件的内容，签订本合同书。

一、合同内容

1、乙方负责吴江区文体广电和旅游局食堂供货及配送服务的，甲方对乙方工作进行监管和考核，若乙方不能按要求实施项目，甲方有权终止此项合同。在合同有效期内一方不得擅自变更或中止此项合同，如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。

2、合同履行期限：自合同签订之日起一年，自____年___月___日至____年___月___日。

3、下列文件为本合同不可分割部分，与本合同具有同等法律效力：

（1）成交通知书；

（2）乙方的响应文件；

（3）乙方在磋商过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；

（4）磋商文件及其附件；

（5）合同附件（如有）。

4、服务范围：详见磋商文件。

5、乙方聘用人员：按响应文件。

二、合同价格与支付：

1、合同成交优惠率__20__%，本项目结算总金额不得超过（大写）人民币壹佰陆拾贰万元整（小写）¥：1620000.00。

2、付款方式：采购方根据当月实际配送种类、数量及成交价格结算货款。货款每月结算一次，并于次月初结清。成交方需向采购方提供国家正式税务发票，采购方以转账方式将货款转入成交单位指定的帐户，不得将货款交给其他人员。服务期限内不突破总预算价。

3、甲方支付此项费用外不再承担其它任何费用（包括个人），服务人员的薪金（包括国家或地方政府政策性调整基础工资）、福利、保险、休假日补贴等所有工资福利待遇由乙方付给，与甲方无关。

4、乙方不开具发票或开具发票不符合规定的，甲方有权暂缓支付相应款项，因此产生的损失及违约责任由乙方承担。

5、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担；根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

6、付款方式：银行转账、汇票或其他甲方认可的方式。乙方账户信息如下：

账户开户银行：苏州农村商业银行股份有限公司开发区支行

账户开户名称：江苏沣泰餐饮管理服务有限公司

账户账号：070667851112010176135l

三、服务要求

1.依据及标准：

所有产品均符合国家食品卫生等相关标准及相关规定，《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《国家食品卫生标准》《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关政策法规（如涉及更新按最新政策执行）。不得提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染可能对人体健康有害的产品。

配送货品按如下质量标准执行：

注：供应商所提供的蔬菜、粮、油等均须为非转基因产品。

（1）蔬菜类：新鲜嫩绿、无黄叶、无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根、不带泥，符合食品卫生要求。每次配送附农药残留成分测试单。

（2）鲜肉类：应提供使用当日宰杀新鲜肉，必须经检验检疫合格、有动物检疫及屠宰证明，肉质新鲜，不注水，无病毒，符合食品卫生要求。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定，并按照厨师要求完成其他初步处理工作。肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格的猪肉。所供食材在条件允许的范围内增加检测次数，每季度向采购方无条件提供第三方检测报告，每次配送附检验检疫合格。

猪主要部位肉符合 GB/T9959.1 和 GB/T9959.3 等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。

五花肉质量要求：五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。

肋排质量要求：肋排去剔前排后 11-13 根肋骨，整块重 1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。

猪脏器及副产品质量要求：

心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。

肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。

大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。

舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。

耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。

蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。

蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。

猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

鲜牛肉通用质量要求：精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。

牛柳（牛里脊肉）质量要求：精修牛里脊，圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。

牛腩质量要求：精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。

鲜羊肉质量要求：精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

（3）水产类：肉质新鲜，无病毒，不含有害物质，鲜鱼类、虾类必须生猛鲜活。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定，并按照厨师要求完成其他初步处理工作。

（4）家禽类：新鲜肥美，无内脏，不注水，无病毒，符合食品卫生要求。禁止提供速成家禽，配送单位须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。采购人可能需要采购活禽，服务单位需提供符合国家相关规定的活禽并符合当地政府关于活禽交易管理规定的前提下提供。

鲜鸡（鸭、鹅）类质量要求：

眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。

外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。

气味：具有其固有气味、无异味。

弹性：指压后凹陷、能恢复。

鲜鸡类各部件质量要求：

鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。

鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。

鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。

鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。

鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。

鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

鸡脖：品质新鲜、去颈部皮、无羽毛、无血污。

鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。

蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

（5）蛋类：蛋类必须新鲜，无异味、无破损、无霉变、无腐烂。蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润。

（6）调味品类：正规厂家出品，有商标品牌，注明生产日期、产地、保质期、包装规范，符合相关国家标准（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（7）豆制品类：以非转基因大豆或杂豆为主要原料，经过加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（8）水果类：须为非转基因产品，当季时令水果，个头均匀，无斑点，无破损，果实成熟新鲜，味道纯正。

（9）主食：米、面或其他粮食或粮食加工品：大米为最近一年产一级粳米，产品包装外观整洁，无破损，商品标签信息清晰，生产日期、保质期、贮藏条件清晰（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（10）食用油：非转基因食用油，必须符合食用植物油卫生标准，并具有“SC 食品生产许可证”，外包装规范，无破损，无漏油情况（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（11）干、杂货：应符合相关的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合相关国家标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（12）冰冻品：须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》（产品质保期须在保质期三分之二之前）。

（13）奶制品：产品包装及外观干净、整洁，生产日期、保质期、贮藏条件标识清晰，须在保质期内。

（14）成品早点：生产加工所用原料及辅料不得使用腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标蔬菜等。

食品添加剂的使用必须符合国家标准。

品种	单位	最高限价(元)	成交优惠率（%）	成交单价（元）
豆浆	份	2.50	20	2.00
手抓饼	份	9.00	20	7.20
煎饼	份	11.00	20	8.80
烧麦	份	10.00	20	8.00
汤包	份	10.00	20	8.00
公婆饼	份	5.50	20	4.40
大饼	份	3.50	20	2.80
油条	份	2.50	20	2.00
青团子	份	4.00	20	3.20
麦芽饼	份	4.00	20	3.20
千层饼	份	6.00	20	4.80
肉饼	份	7.00	20	5.60

（15）所有产品均不接受临期产品。

2. 服务要求：

（1）配送的原材料均须经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠。

（2）所供原材料的质量要求：所供原材料均须符合《国家食品卫生标准》《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，须无毒、无害、无腐烂，具有较好的色、香、味等感官性状。蔬菜水果类应为无公害蔬菜水果，保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙、蔫吧等现象；冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉厂，并经相关部门检验合格；水产品必须新鲜，河鲜产品必须鲜活；粮油、调料等由正规厂家出品，相关证件齐全；禽蛋类须是无公害禽蛋，并提供相关证明。配送的所有产品均需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购方有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于乙方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担。

（3）数量及验收要求：乙方应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，甲方和乙方

应分别建立采购和供应台账，确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以采购单位的验货数量为准，乙方每次随货附一式三份的送货清单，由采购单位验货后签字确认，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有权要求乙方及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，乙方必须无条件退换，并保证采购方正常餐饮供应不受影响。

（4）送货时间要求：根据甲方实际需要协商确定具体的送货时间。甲方应提前一周向乙方以传真或电子文件等方式提交购货计划，并说明购货品种、数量及其他需要说明的事项。乙方在接到购货订单通知后，应按采购方订购单的要求送货，准时送达。

（5）临时加货处理：对于甲方临时加货，乙方需在接到甲方通知后及时按要求时间将货物送到采购方的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

（6）在供货过程中，甲方对所供货物有任何意见，可随时向乙方反映，乙方应及时改进；如乙方未改进或改进后仍无法满足采购单位要求，采购单位有权中断与供货方的合作，并无需给予任何赔偿。

（7）因配送过程中出现人身等安全事故，乙方独立承担一切刑事、民事责任，与采购方无关。

（8）乙方应随时按采购方要求提供各类货物清晰准确的原产地以及检测报告。

（9）乙方应该按照采购方的要求，建立完整的各类物品追踪溯源体系，应当建立专门台账，按食品进货索证和台账登记本格式如实记录配送给采购方的各类物品，留存相关检验合格证明、资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源，采购方有权定期检查。

（10）采购方验收时须仔细核对送货清单，认真把好质量、数量、规格、退货核对签字等环节，严格执行验货、入出库和索证制度，向乙方索取食材的检验合格证或者化验单，并做好索证登记工作；确认无误后，在乙方的送货单上签收并留两份存档；如发现食材卫生质量问题或者以次充好，采购方可立即无条件退货或换货，并视具体情况对乙方进行考核体现，直至终止乙方配送工作。配送方有漏送、少送，全年累计三次取消供货资格。

（11）采购方有权对乙方配送的各类物品自行或者委托第三方检测机构按国家有关标准进行检测，若检测不合格，采购方予以书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还供货方，防止二次流通至社会市场，产生的检测费、货款、销毁等一切费用均由供应商承担；如累计书面警告两次后再次出现同样情况，采购方有权扣除供应商当天总货款的 10%或直接单方解除服务合同，并不给予乙方任何赔偿。

（12）乙方应成立食堂配送项目专项服务小组，进行日常事务的对接，包括临时性采购、工作沟通等负责相关工作及提供各种服务。本项目所配备的人员须凭健康证上岗，服务团队中需具有食品专业学习背景或食品行业从业资格的人员、营养师及检测人员。

3. 价格确认

1、食材定价方式：

1.1、定价基准：苏州市发展和改革委员会网站公布的苏州市部分农贸市场零售均价。

若遇无参考价格的情况下，参照苏州市吴江大润发超市、吴江体育路农贸市场或叮咚买菜等渠道为定价依据。成品早点按照上述提供的最高限价。

1.2、乙方向采购单位食堂提供的原材料在保证质量前提下，结算价格参照苏州市发展和改革委员会网站公布的苏州市部分农贸市场零售均价。确认好的价格任何一方不得随意更改。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品种，如采购单位有异议，需双方协商后予以最后确认。供应商结算货款时，双方严格按确认后的价格*（1-中标优惠率）予以结算。所有食材均按实结算，不可超年采购总预算。

2、如遇台风、暴雨、供求关系、宏观调控等原因造成的市场价格上涨（超过5%）或下降（超过5%）持续超过3天，需临时调整时，经甲乙双方协商同意后方可调整。

3、成交供应商的物资商品销售价格包括应由成交供应商承担的税金、运输费用（含搬运费）等全部费用，采购方按此费用结算货款后不再支付任何其他费用。

4、经双方协商确定，价格表半月确认一次。

5、结算付款步骤：采购方根据当月实际配送种类、数量及成交价格结算货款。货款每月结算一次，并于次月初结清。成交方需向采购方提供国家正式税务发票，采购方以转账方式将货款转入成交单位指定的帐户，不得将货款交给其他人员。服务期限内不突破总预算价。

四、考核管理说明

1、经考核有下列情形之一者采购方有权立即终止配送单位的配送工作，并终止与之签订的食堂配送协议：

（1）原材料问题引起的人员食物中毒等食源性疾病的发生；

（2）月度满意度考核连续三个月低于80分；

（3）被监管部门查到故意向采购单位销售假冒伪劣商品；

（4）经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位。

（5）采购方抽查菜品与菜单中的菜品要求严重不符（如菜品明显不新鲜，黄叶过多，中间空心腐烂等）

（6）成交供应商在配送过程中屡次违反配送合同中相关协定内容，三次警告后仍然拒绝整改的。

2、考核要求：

甲方每月对乙方服务项目进行考核，考核细则表详见合同附件。

五、履约保证金：无。

六、其它

1.若乙方所提供的货品虽经甲方验收入库，但在使用过程中发现有质量问题的，乙方必须及时给予退换货品。

2.乙方应按照甲方的要求，建立完整的各类物品追踪溯源体系，应当建立专门台账，按食品进货索证和台账登记本格式如实记录配送给甲方的各类物品，留存相关检验合格证明、

资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源，甲方有权定期检查。

3. 乙方按要求送达的食品（包括肉类、蔬菜类、粮食类、食用油等其他食用品），须配合甲方食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测。若检测不合格，甲方予以书面警告，对该批货物予以退货或当场销毁，按乙方逾期送货处理，同时乙方需在甲方规定时间内补货，甲方不需支付该批货物的货款；书面警告累计两次后若再次出现同类情况，甲方有权扣除乙方当天总货款的 10%或直接单方解除服务合同，并不给予乙方任何赔偿。

4. 乙方配送器具（送菜筐、豆腐板、水箱、油桶等）无特殊情况当场拿走，甲方不负保管责任。

5. 乙方必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，车辆需保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食物在运输过程中受到污染。为保障甲方餐饮供应应急需要，乙方须指定一辆自有专用食堂物资配送车辆为甲方定点使用。

6. 乙方因配送过程中和在甲方场所进行初加工作业等出现交通事故、人身安全事故等，乙方独立承担一切刑事、行政、民事责任，与甲方无关。

7. 乙方须保证所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，并报备案，负责相关工作及提供各种服务。乙方为甲方提供服务人员须向甲方备案，甲方有权随时核查乙方员工健康证情况；如发现未持健康证上岗的，甲方有权要求乙方立即整改；每发现一次，乙方向甲方支付违约金 5000 元；发现满两次的，甲方有权解除合同。乙方须保证员工健康上岗，如乙方员工患有传染性疾病，以至于不适合从事本合同约定的服务内容时，乙方应当立即更换合适人员；如前述人员经甲方发现仍然在岗的，该批次货物货款甲方有权不予支付，并有权要求乙方重新配送货物，每发现一次，乙方向甲方支付违约金 5000 元；发现满两次的，甲方有权解除合同。

8. 甲方建立食品索证制度，向乙方索取食品的检验合格证或者化验单，并进行验收，做好索证登记工作，加强食品库房管理。

9. 甲方长时间未使用的货物在保质期内，乙方将无条件接受退换。

10. 因乙方违约导致甲方终止或者解除合同的，除赔偿因此给甲方造成的损失外（包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费、公证费、保全担保费、差旅费等），乙方应当向甲方支付违约金 50 万元。

七、不可抗力：

1、因不可抗力（或甲、乙双方）不能控制的原因不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

八、合同修改：

甲方和乙方都不得擅自变更本合同，但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。

九、转让和分包：

1、政府采购合同的部分和全部都不得转让。

2、本项目不接受分包。

十、争议解决办法：

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可向甲方所在地的人民法院起诉。

十一、合同的解除：

1、除《政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形及本合同约定的情形外，本合同签订后，甲乙双方不得擅自变更、解除或终止本合同。

2、有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

2.1 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

2.2 因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同。

3、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方提出解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

十二、合同的生效及其它

1、本合同经甲乙双方法定代表人或其委托代理人签字并加盖公章（或合同章）后生效。多页合同需采购代理机构加盖骑缝章，合同在签订两个工作日内由甲方上传苏采云系统备案。

2、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，作为本合同的附件，与本合同具有同等效力，经双方签字并加盖公章后生效；补充协议之间如存在冲突的，应以最新签订的为准。

3、本合同文件使用中文书写、解释和说明。

十三、未尽事宜

本合同未尽事宜应参照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律、法规之规定解释。

十四、附则

本合同一式伍份，甲方执贰份，乙方执贰份、采购代理机构执壹份，具备同等法律效力。

（以下无正文）

甲方（盖章）：

法定（或授权）代表人（签字）：

日期：　　年　　月　　日

乙方（盖章）：

法定（或授权）代表人（签字）：

日期：　　年　　月　　日

月度考核细则表

序号	考核项目	考核内容与扣分标准	分值	扣分	得分	备注
1	蔬菜类质量	不新鲜、有黄叶/菜虫/泥土、无农药残留测试单，每次每项扣 2 分；检出农残超标，本项 0 分	5			
2	鲜肉类质量	非当日宰杀、无检疫/屠宰证明、注水或有异味，每次每项扣 3 分；无第三方季度检测报告扣 2 分	5			
3	水产类质量	不鲜活、有异味、不符合食品安全指标，每次每项扣 2 分	5			
4	家禽类质量	注水、有内脏残留、无合格证明/检疫证、提供速成家禽，每次每项扣 3 分	5			
5	蛋类质量	不新鲜、破损、霉变、异味，每次每项扣 2 分	5			
6	调味品类质量	三无产品、包装不规范、保质期剩余不足 1/3，每次每项扣 2 分	5			
7	豆制品类质量	非非转基因大豆、卫生指标不达标、保质期不足 1/3，每次每项扣 2 分	5			
8	水果类质量	非当季、有斑点/破损、不成熟或不新鲜，每次每项扣 2 分	5			
9	主食（米/面等）	非一级粳米、包装破损、标签不清、保质期不足 1/3，每次每项扣 2 分	5			
10	食用油质量	非非转基因、无 SC 证、包装破损/漏油、保质期不足 1/3，每次每项扣 3 分	5			
11	干杂货质量	不符合食品安全标准、添加剂超标、保质期不足 1/3，每次每项扣 2 分	5			

序号	考核项目	考核内容与扣分标准	分值	扣分	得分	备注
12	冰冻品质量	无合格证明/检疫证、包装破损、解冻变质，每次每项扣 3 分	5			
13	奶制品质量	包装不洁、标签不清、不在保质期内，每次每项扣 2 分	5			
14	成品早点质量	不符合食品安全标准、无生产信息、变质，每次每项扣 3 分	5			
15	配送数量准确性	短少或超出订单数量超过 5%（双方约定可接受范围），每次扣 2 分	5			
16	配送时效与完整性	未按约定时间送达、漏送品种，每次扣 3 分	5			
17	索证索票与检测	缺少批次农残检测单、检疫证明、第三方检测报告等，每次每项扣 2 分	5			
18	配送车辆与卫生	车辆不清洁、冷链温度不符合要求（冷藏＞4℃/冷冻＞-18℃），每次扣 2 分	4			
19	包装与标签	包装破损、标签信息不全（品名、日期、产地等），每次扣 1 分	5			
20	不合格品处理配合	对拒收或换货要求响应不及时、不配合，每次扣 3 分	5			
	合计		**100**			